

## PROGETTO "NOBILI CEREALI"

ATTIVITA' DI DIFFUSIONE DEI RISULTATI

# Il cibo ci parla ma noi sappiamo ascoltarlo?

AVELLINO – Istituto Tecnico Agrario De Sanctis

07 MARZO 2023, ore 10.00



Il cibo che noi troviamo nei punti vendita ha quasi sempre lo stesso prezzo, in tutta la città e per tutto l'anno. E spesso non possiamo scegliere un livello qualitativo diverso, come nel caso del caffè al bar, della carne, del pane, dei formaggi, della frutta e della verdura. Se il prezzo è uguale, lo sarà anche la qualità, e quindi il famoso legame con il territorio è inesistente. Eppure, noi abbiamo la percezione che così non è, che le differenze possono essere anche grandi, ma questo approccio agiografico al cibo ci ha privato delle parole chiavi per cogliere o anche per scegliere il livello qualitativo di un alimento.

Roberto Rubino, ricercatore e Presidente dell'Anfosc ha scritto un libro –“Il Cibo ci Parla”-frutto delle ricerche che Anfosc, con i suoi collaboratori, va svolgendo su queste tematiche e dei risultati e dei riscontri che di recente stanno venendo fuori dall'esecuzione di molti progetti PSR -Misura 16 e 19- che sono stati svolti e si stanno svolgendo in molte Regioni ed ambiti regionali (Campania, Molise, Sicilia) aventi a tema l'applicazione del Metodo Nobile® su molte materie prime (grano, latte, carne, frutta, ecc.), per fornire al lettore il metodo e gli strumenti conoscitivi per chiedere o anche produrre il livello qualitativo desiderato.

Ne parleremo, o meglio, ne parleranno i cibi in degustazione comparata e Roberto Rubino alla presenza degli alunni dell'ultimo corso dell'Istituto.

Degustandoli alla cieca e nella maniera più appropriata, potremo cogliere le differenze, la distanza fra gli estremi e, infine, conoscere i metaboliti responsabili.

### Programma

Introduce e conduce Roberto Rubino

Illustra il progetto e i risultati ottenuti il Capofila Franco Ciccone dell'Az. Agr. Il Feudo. Commenta i piatti Roberto Rubino

Cibi che parlano: patate, carne, formaggi e pane e pasta. E poi la riscoperta del Lambiccato di Lapio e i distillati della mela di Grottolella e del fico di San Mango sul Calore



Segreteria Organizzativa:  
dr. Adriano Gallevi Gallevi,  
ANFOSC Tel. 393.8957717



NOBILI CEREALI

Ricerca del gusto